













Lundi 1	Mardi 2	Jeudi 4	Vendredi 5
<p>Potage au cerfeuil 3</p> <p>Gnocchis, crème de <u>courgettes</u>, lentilles, parmesan 1-3-4-11</p> <p>Galette vanille/chocolat 1-2-4-11</p> 	<p>Crème aux <u>champignons</u> 3-11</p> <p>Boulettes de dinde, sauce tomate, brunoise, pdt rissolées 1-2-3-9-11</p> <p>Fraises</p> 	<p>Potage aux lentilles 1-3</p> <p><u>Blanquette de veau</u>, <u>carottes</u>, rôtis 1-2-3-4-5-11</p> <p>Pêches</p>	<p>Potage aux petits pois 3-11</p> <p>Saumon, sauce béarnaise, brocolis, riz complet 1-3-5-6-11-13</p> <p>Banane</p> 
Lundi 8	Mardi 9	Jeudi 11	Vendredi 12
<p>Potage aux 4 légumes 3-11</p> <p>Vol-au-vent, <u>champignons</u>, purée 1-3-4-5-9-11</p> <p>Crème vanille 1-2-4-11</p> 	<p>Potage au <u>chou-fleur</u> 3-11</p> <p>Lasagne végé <u>bolognaise</u> de lentilles 1-3-11</p> <p>Compote de <u>pomme</u> et rhubarbe</p> 	<p>Potage aux <u>courgettes</u> 3</p> <p>Pêches au thon, <u>laitue pommée</u>, mayonnaise, pdt froides 1-2-3-4-5-6-11-13</p> <p>Pastèque</p> 	<p>Potage aux 4 légumes 3-11</p> <p>Pain burger, steak haché de boeuf, ketchup, salades composées, potatoes 1-3-4-5-7-11</p> <p>Brownie 1-2-4-11</p> 
Lundi 15	Mardi 16	 	
<p>Potage au céleri 3</p> <p>Macaronis complets, sauce 4 fromages, petits pois, lentilles 1-3-11</p> <p>Crème chocolat 1-2-4-11</p> 	<p>Soupe de tomate et boulettes de dinde 1-3-9</p> <p>Blanc de volaille, ratatouille, blé dur 1-3-4-9-11</p> <p>Fraises</p>		



Alternative sans porc proposée



Repas végétarien



Poissons issus d'une aquaculture responsable

Allergènes alimentaires : (pour toutes questions sur les allergènes, merci de contacter le secrétariat de l'école)

1. Gluten	2. Fruits à coque	3. Céleri	4. Oeuf	5. Moutarde	6. Poisson	7. Sésame
8. Arachide	9. Soja	10. Lupin	11. Lait	12. Mollusques	13. Crustacés	14. Anhydride sulfureux et sulfites

Des ingrédients cultivés en Wallonie dans les menus du CPAS de Namur !



Chers mangeurs, chers parents, voici les pourcentages des aliments en provenance de Wallonie (1) et de Belgique (2) servis à la cantine.

Janvier 2026

100 %	100 %	100 %	20 % 100 %	100 %	100 %

Février 2026

100 %	100 %	100 %	20 % 100 %	100 %	100 %

Mars 2026

100 %	100 %	100 %	20 % 100 %	100 %	100 %

(1) = issus de Wallonie (2) = issus de Belgique

En consommant des produits locaux, je soutiens les producteurs wallons !

